

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual do utilizador

IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie



FOOD Processor
01.221054.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRICAO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ



[WEEE Logo]



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not allow children to use the device without supervision.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the device from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp, you can seriously injure.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.
- Accessories, other than those supplied with the appliance cannot be used.
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

Cleaning and maintenance

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
- Never immerse the electrical appliance in water or any other liquid. The appliance is not dishwasher proof.
- The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discoloured.
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

PARTS DESCRIPTION

1. Base unit
2. Detachable drive shaft A + B
3. Bowl
4. Bowl lid
5. Food pusher
6. Jar
7. Jar lid
8. Measuring cup
9. Grinder
10. Plastic knife blade

Made in China
 صنع في الصين
 © Princess 2023
www.princesshome.eu

11. Citrus juicer unit
12. Citrus juicer cone
13. Stainless steel knife blade
14. French fries/Julienne disc
15. Slicer disc
16. Emulsifying disk

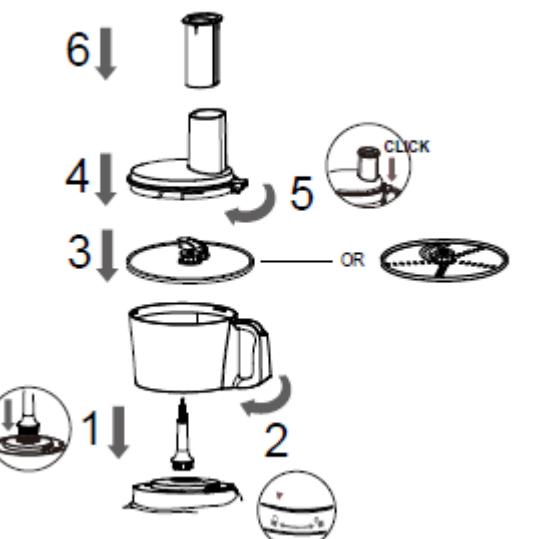
BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V~ 50/60Hz).
- The blades of the slicing and chopping disk and the blade chopping are very sharp, avoid physical contact, you can seriously injure.

USE

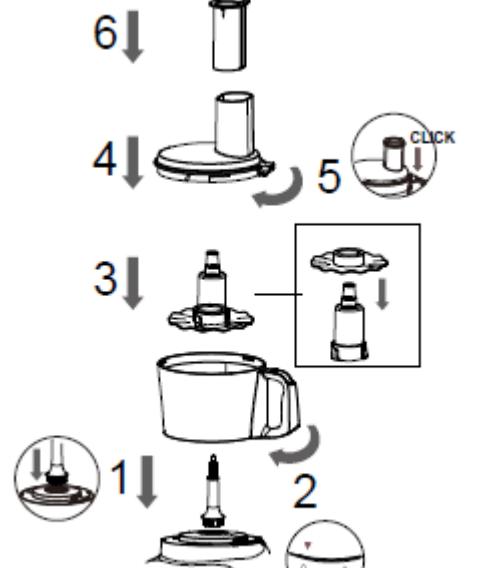
- Place the base on a flat stable surface, not near a sink filled with water or a similar setting. Make sure the appliance is not connected to the main supply and the speed selector is in the '0' position.
- Select '1' for the slow modus, select '2' for a faster mode, select 0 to turn off the appliance. For a short and fast operation, select the Pulse mode, you need to hold down the switch in this position, not longer than 1 minute, due to possible overheating of the engine. Allow the unit to cool down before further use.
- **The food processor**
 - This food processor is equipped with 2 safety switches, make sure you have completed the following steps for a correct installation.
 - Fit the detachable shaft onto the base.
 - Screw the bowl over the detachable shaft on the device.
 - NOTE: The bowl has to unlock the first safety switch. Keep the handle pointed to the back and turn the bowl clockwise until you hear a click and the handle is pointed to the right.
 - Fit one of the attachments over the second shaft.
 - Place the lid on the bowl.
 - NOTE: The lid has to unlock the second safety switch. Make sure the extended lip on the lid turns into the handle of the bowl until you hear a click, the lid has to be turned clockwise.
 - Use the French fries/Julienne Disc for firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and fries.
 - Use the Slicer Disc for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

Picture 1



- Use the Emulsifying Disc for aioli, instant pudding, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites, and sponge cake mixtures and so on.

Picture 2



- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE: do never use the jug for hot (over 60 °C) or dry ingredients and do never operate for longer than 1 minute at one time.

- Use the plastic blade for cake and pastry making and mixing flour. Don't use it longer than two minutes, before letting the machine cool down.
- Use the stainless steel blade for chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

• Select a speed or use the pulse control.
 • Do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.
 • NOTE:

De keukenmachine

- Deze keukenmachine is voorzien van 2 veiligheidsschakelaars. Wees er zeker van dat u de volgende stappen goed uitgevoerd voor een correcte installatie.
- Plaats de verwijderbare schacht op de basis.
- Draai de kom op de verwijderbare schacht op het apparaat.
- OPMERKING:** de kom dient de eerste veiligheidsschakelaar te ontgrendelen. Houd de handel naar achteren gericht en draai de kom met de klok mee, totdat u een klik hoort en de handel naar rechts wijst.
- Plaats een van de hulpschuiken over de tweede as.
- Plaats de ingrediënten in de kom.
- Plaats de deksel op de kom.
- OPMERKING:** de tweede veiligheidsschakelaar moet met het deksel worden ontgrendeld. Zorg ervoor dat het uitstekende lipje van het deksel in de handgreep van de kom draait tot u een klik hoort. Draai het deksel met de klok mee.
- Gebruik de frites/Julienneschijf voor stevige ingrediënten voor salades, garnituren, stoofschotels en frietjes.
- Gebruik de plaksnijschijf voor kaas, wortelen, aardappelen, kool, komkommer, courgette, rode bieten en ui.
- Voor montage zie afbeelding 1 in de Engelse tekst.
- Gebruik de emulsie schijf voor ioli, instant pudding, mayonaise, slagroom, kloppen, eieren kloppen, eiwitwijn, biscuits/mengsels, etc.
- Voor montage zie afbeelding 2 in de Engelse tekst.
- Gebruik het plastic mes voor het maken van taart en bladerdeeg en het mengen van bloem. Gebruik het niet langer dan twee minuten en laat de machine dan afkoelen.
- Gebruik het roestvrijstalen mes voor het hakken van rauw en gekookt vlees, groenten, noten, paté, dipsausen, het pureren van soepen en het verkrummen van koekjes en brood.
- Voor montage zie afbeelding 3 in de Engelse tekst.

Citruspers

- Gebruik de citruspers voor het maken van sap. Plaats de zeef in plaats van de deksel op de kom. Plaats de kegel over de verwijderbare schacht totdat deze geheel naar beneden valt.
- OPMERKING:** de zeef dient de tweede veiligheidsschakelaar te ontgrendelen. Zorg ervoor dat het uitstekende lipje van de zeef in de handel van de kom wordt gedraaid, totdat u een klik hoort.
- Voor montage zie afbeelding 4 in de Engelse tekst.

Blender

- Plaats uw ingrediënten in de blender en plaats de deksel terug op de blenderkan.
- Zet de blender op het apparaat en draai hem met de klok mee om te vergrendelen.
- Voor montage zie afbeelding 5 in de Engelse tekst.
- Selecteer een snelheid of gebruik de puls knop.
- Verplaats de kan niet. Verwijder de deksel niet wanneer het apparaat in werking is.
- OPMERKING:** gebruik de kan niet voor warme (warmer dan 60 °C) of droge ingrediënten en bedien het apparaat met dit opzetstuk nooit langer dan 1 minuut per keer.

Molen

- Plaats de afdichtingsring in de messeneinde, en zorg ervoor dat de ring correct is geplaatst. Als de afdichtingsring niet correct geplaatst is of beschadigd is, kan er lekken plaatsvinden.
- Plaats uw ingrediënten in de hakbeker en doe de deksel erop.
- Schroef de hakbeker op de blendeerdeel.
- Plaats de hakbeker op het apparaat en draai deze met de klok mee om te vergrendelen.
- Voor montage zie afbeelding 6 in de Engelse tekst.
- OPMERKING:** bedien het apparaat met dit opzetstuk nooit langer dan 30 seconden per keer.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oplossing
De machine werkt niet	Er zit een veiligheidsgereedschapschakelaar op de verwerkingskom/blender. Zorg ervoor dat de kom en de vergrendeling goed vastzitten. Als de motor nog steeds niet wil starten, controleer dan het netsnoer en het stopcontact.
Frites/Julienneschijf blokkeert	Verwijder altijd geblokkeerde aardappel van de hakselaarschijf voor je meer aardappelen verwerk.
Er blijft wat voedsel achter op de schijf na bewerking	Het is normal dat er kleine stukjes overblijven na verwerking.
De motor vertraagt bij het mengen van deeg	De hoeveelheid deeg kan de maximale capaciteit overschreden hebben. Verwijder de helft van de hoeveelheid en verwerk het in twee porties. Kneed niet meer dan 250 g deeg tegelijk.
Het deeg is te droog	Voeg, als de machine draait, water toe via de vulbus, 1 eetlepel per keer, tot het deeg loslaat van de binnenkant van de verwerkingskom.
Het deeg is te nat	Voeg, als de machine draait, bloem toe via de vulbus, 1 eetlepel per keer, tot het deeg loslaat van de binnenkant van de verwerkingskom.
De motor vertraagt bij gebruik van hakmessen	De hoeveelheid vlees kan te veel zijn. Verwijder de helft van de hoeveelheid en verwerk het in twee porties.
De machine trilt of beweegt tijdens de bewerking	Maak de rubber voetjes aan de onderkant van het apparaat schoon en droog. Zorg ervoor dat het maximale laadvermogen niet overschreden wordt.

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishalfronden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu.

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché sur l'alimentation électrique.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils sont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher de parties amovibles durant le fonctionnement.

Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.

Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.

Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez les lames ou les inserts. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous les retirez du bol ou du récipient, lorsque vous videz le bol ou le pot et lorsque vous les nettoyez. Leurs tranchants sont très acérés, vous risquez de vous blesser gravement.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :

- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

Il est interdit d'utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.

Attendez que les pièces en mouvement s'arrêtent de fonctionner avant de retirer le couvercle du bol ou du récipient.

Ne pas dépasser la contenance maximale indiquée sur le bol ou le récipient du mixeur.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. L'appareil n'est pas prévu pour un lavage au lave-vaisselle.

Les pièces ne vont pas au lave-vaisselle. En cas d'exposition à la chaleur ou des détergents caustiques, une déformation ou une décoloration est possible.

Les composants qui ont touché les aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.

Laissez bien sécher les éléments avant de remonter l'appareil.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Corps de l'appareil
- As de d'entraînement amovible A + B
- Bol
- Couvercle du bol
- Poussoir à aliments
- Bocal
- Couvercle du bocal
- Tasse à mesurer
- Broyeur

- Lame de couteau plastique
- Presse-agrumes
- Cône presse-agrumes
- Lame de couteau en acier inoxydable
- Disque à frites/Juliennes
- Disque à trancher
- Disque émulsifiant

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essayez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Branchez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant toute connexion de l'appareil). Tension 220V-240V~ (50/60Hz).
- Les lames du disque l'apé/minceur et du couteau métallique sont extrêmement tranchantes, évitez tout contact physique avec elles sans quoi vous pourriez vous blesser gravement.

UTILISATION

- Placez la base sur une surface plane et stable éloignée de tout évier rempli d'eau ou autre environnement similaire. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché à l'alimentation principale et que le sélecteur de vitesse est en position « 0 ».
- Pour vitesse lente, sélectionnez mode 1, mode 2 pour aller plus vite, 0 pour arrêt. Pour une utilisation rapide et courte, sélectionnez le mode intermittent, vous devrez cependant éviter de garder le bouton appuyé dans cette position, pour éviter tout risque de surchauffe du moteur. Laissez l'appareil refroidir avant une nouvelle utilisation.

Le robot de cuisine

- Ce robot ménager est muni de 2 boutons de sécurité, veillez à compléter les étapes suivantes pour un montage correct.
- Fixez la tige amovible à l'appareil.
- Vissez le bol au-dessus de la tige amovible sur l'appareil.

- NB : Le bol doit déverrouiller le premier bouton de sécurité. Gardez la poignée vers l'arrière et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic et la poignée doit être tournée vers la droite.
- Placez l'une des attaches sur le deuxième axe.
- Mettez vos ingrédients dans le bol.

- REMARQUE : le couvercle doit déverrouiller le deuxième interrupteur de sécurité. Assurez-vous que la languette du couvercle tourne dans la poignée du bol jusqu'à ce que vous entendiez un clic, le couvercle doit être fermé dans le sens horaire.

- Utilisez le disque à frites/Juliennes pour obtenir des ingrédients fermes pour les salades, les garnitures, les ragoûts et les frites.
- Utilisez le disque trancher pour le fromage, les carottes, les pommes de terre, les choux, les concombres, les courgettes, les betteraves et les oignons.

Les instructions de montage se trouvent dans la figure 1 dans le texte anglais.

- Utilisez le disque à émulsion pour l'ioli, le pudding instantané, la mayonnaise, la crème fouettée, les œufs et les blancs battus ainsi que les mélanges pour gâteaux, etc.
- Utilisez le disque à lait/Juliennes pour préparer des ingrédients fermes pour les salades, les garnitures, les ragoûts et les frites.
- Utilisez le disque trancher pour le fromage, les carottes, les pommes de terre, les choux, les concombres, les courgettes, les betteraves et les oignons.

Les instructions de montage se trouvent dans la figure 2 dans le texte anglais.

- Servez-vous de la lame en plastique pour faire des gâteaux et des pâtisseries et mélanger la farine. Ne l'utilisez pas plus de deux minutes, avant de laisser refroidir la machine.

- Utilisez la lame en acier inox pour couper la viande crue et cuite, les légumes ou les noix et concasser des pâtes, sauces froides et purées mais aussi pour préparer de la panure avec des biscuits et du pain.

Les instructions de montage se trouvent dans la figure 3 dans le texte anglais.

Presse-agrumes

- Utilisez le presse citron pour faire du jus. Fixez la passoire sur le bol à la place du couvercle, posez le cône au-dessus de la tige amovible jusqu'à ce qu'il descende complètement.

- NB : La passoire doit déverrouiller le deuxième bouton de sécurité. Veillez à ce que le bord dépassant de la passoire pivote dans la poignée du bol jusqu'au déclic.

Les instructions de montage se trouvent dans la figure 4 dans le texte anglais.

Mixer

- Mettez vos ingrédients dans le mixer et mettez le couvercle.
- Placez le blender sur l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Les instructions de montage se trouvent dans la figure 5 dans le texte anglais.

Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion.

- Ne retirez pas le récipient. Laissez le couvercle en place lorsque l'appareil est en marche.

- NB : Ne jamais utiliser le bol pour des ingrédients chauds (au-delà de 60°C) ou secs et ne jamais faire fonctionner pendant plus d'1 minute à la fois.

Broyeur

- Fixez le joint d'étanchéité dans la partie de la lame en veillant à ce que le joint soit correctement positionné. Si le joint d'étanchéité est endommagé ou est incorrectement monté, cela fuit.

- Mettez vos ingrédients dans le bol du hachoir.

- Vissez le bol du hachoir sur la partie de la lame.

- Posez le bol du hachoir sur l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Les instructions de montage se trouvent dans la figure 6 dans le texte anglais.

DÉPANNAGE

- | Problème | Solution possible |
|------------------------------|--|
| L'appareil ne fonctionne pas | Un interrupteur de verrouillage de sécurité se trouve sur le bol/ le blender. Veillez vous assurer que le bol et le système de verrouillage sont bien verrouillés en position. Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant. |

- Le disque à frites/Julienne est bloqué

- Débarrassez toujours le disque du broyeur des éventuels résidus de pomme de terre bloqués avant d'insérer d'autres pommes de terre.

- Il reste des résidus alimentaires sur le disque après utilisation

- Il est normal que de petits morceaux restent après utilisation.

- Le moteur ralentit lors du mélange de la pâte

- La quantité de pâte a peut-être dépassé la capacité maximale. Retirez la moitié de la quantité et traiter en deux fois.

- <ul



FOOD Processor
01221054.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SÚČÁSTÍ



[WEEE Logo]



- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- No deje que los niños usen el dispositivo sin supervisión.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- Desconecte siempre el dispositivo de la alimentación si está sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Tenga cuidado cuando maneje las cuchillas o insertos. Tenga especial cuidado cuando los quite del bol o el bote al vaciar el bol o el vaso y cuando los llimpie. Los filos cortantes son muy agudos, puede resultar herido de seriedad.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.
- Granjas.

- No pueden utilizarse accesorios distintos a los suministrados con el aparato.
- Espere a que las partes que se mueven dejen de funcionar antes de quitar la tapa del bol o el vaso.
- No exceda el contenido máximo indicado en el bol o en el vaso del mezclador.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.
- Nunca sumerja el aparato eléctrico en agua ni en ningún otro líquido. Este aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Los componentes no se pueden lavar en lavavajillas. Si se expone al calor o a detergentes cáusticos podrían deformarse o perder el color.
- Los componentes que han estado en contacto con alimentos pueden lavarse con agua y jabón.
- Dejar que las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el dispositivo.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Unidad base
- Eje de transmisión desmontable A + B
- Bol
- Tapa del bol
- Empujador de alimentos
- Vaso
- Tapa del vaso
- Vaso medidor
- Triturador
- Hoja de cuchillo de plástico
- Unidad de exprimidor
- Cone de exprimidor
- Hoja de cuchillo de acero inoxidable
- Disco para patatas fritas/juliana
- Disco rebanador
- Disco emulsificador

ANTES DEL PRIMER USO

Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener al menos de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores. Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos. Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente.(Nota: Asegúrese de que el voltaje que se indica en el dispositivo coincide con el voltaje local antes de conectar el dispositivo.Voltaje 220V-240V- 50/60Hz.) Las cuchillas del disco de rebanar y cortar y la cuchilla de picar están muy afiladas; evite cualquier contacto físico con las mismas, ya que puede resultar herido de gravedad.

USO

- Colocar la base en una superficie plana estable, alejado de un fregadero lleno de agua o un ajuste similar. Asegúrese de que el aparato no está conectado al suministro eléctrico y el seleccionador de velocidad se encuentra en la posición '0'.
- Seleccione '1' para el modo lento; seleccione '2' para un modo más rápido, seleccione 0 para apagar el aparato. Si desea un funcionamiento rápido y corto, seleccione el modo de impulsos. Es necesario mantener presionado el interruptor en esta posición, no más de 1 minuto ya que el motor podría sobrecalentarse. Deje enfriar la unidad antes de volver a utilizar.

El procesador de alimentos

- Este procesador de alimentos está equipado con 2 interruptores de seguridad. Asegúrese de seguir los pasos a continuación para una instalación correcta.
- Coloque el eje extraible en el dispositivo.
- Gire el bol sobre el eje extraible del dispositivo.

- NOTA: la cubeta tiene que desbloquear el primer interruptor de seguridad. Mantenga el asa dirigida a la parte trasera y gire la cubeta en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic y el asa apunte a la derecha.
- Ajustar una de las sujeciones en el segundo orificio.
- Introduzca los ingredientes en la cubeta.
- Coloque la tapa en el bol.
- ADVERTENCIA: la tapa tiene que abrir el segundo interruptor de seguridad. Asegúrese de que el borde extendido de la tapa gira en el asa del bol hasta oír un clic, la tapa se tiene que girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Usar el disco patatas fritas/juliana para ingredientes firmes para ensaladas, guarniciones, cazuclas y patatas fritas.
- Utilice el disco rebanador para quesos, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacín, remolacha y cebollas.

Las instrucciones de montaje se pueden encontrar en la Figura 1 en el texto en inglés.

- Utilice el disco emulsificador para alioli, pudding instantáneo, mayonesa, montar nata, batir huevos, claras de huevo y mezclas de bizcocho, etc.

Las instrucciones de montaje se pueden encontrar en la Figura 2 en el texto en inglés.

Usar la hoja de plástico para mezclar la harina de pasteles y repostería.

No usar más de dos minutos sin dejar que la máquina se enfrie.

Utilice la cuchilla de acero inoxidable para cortar carne cruda y cocinada, verduras, frutas secas, paté, salsas, purés y también para moler galletas y pan.

Las instrucciones de montaje se pueden encontrar en la Figura 3 en el texto en inglés.

Exprimidor de citrinos

- Utilice el exprimidor de citrinos para preparar zumo. Coloque primero el tamiz en lugar de la tapa en la cubeta: coloque el cono sobre el eje extraible hasta que caiga hacia abajo por completo.

NOTA: el tamiz tiene que desbloquear el segundo interruptor de seguridad. Asegúrese de que el borde extendido del tamiz gire en el asa de la cubeta hasta que oiga un clic.

Las instrucciones de montaje se pueden encontrar en la Figura 4 en el texto en inglés.

Batidora

- Introduzca los ingredientes en la batidora y ponga la tapa.
- Poner el mezclador en el dispositivo y girar en el sentido de las agujas del reloj para cerrar.

Las instrucciones de montaje se pueden encontrar en la Figura 5 en el texto en inglés.

Selección una velocidad o usar el control de pulsación.

No mover el vaso. Dejar puesta la tapa mientras la máquina está funcionando.

NOTA: no utilice la jarra nunca para líquidos calientes (por encima de 60 °C) o ingredientes secos y no lo haga funcionar durante más de 1 minuto de una vez.

Triturador

- Instale el anillo de sellado en la unidad de cuchilla garantizando que el sellado esté bien colocado. Pueden producirse fugas si el anillo de sellado está dañado o no se instala correctamente.

Coger los ingredientes en el vaso para picar y ponga la tapa.

Gire el vaso de picado sobre la unidad de cuchilla.

Coloque el vaso de picado sobre el dispositivo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo.

Las instrucciones de montaje se pueden encontrar en la Figura 6 en el texto en inglés.

NOTA: no lo haga funcionar durante más de 30 segundos cada vez.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Possible solución
La máquina no funciona	Hay un interruptor protector de seguridad en el vaso/mezclador de procesamiento. Asegúrese de que el bol y el cierre están bloqueados de forma segura en su posición. Si el motor todavía no funciona, comprobar el cable y la toma de corriente.

Disco para patatas fritas/juliana bloqueado	Quitar siempre cualquier trozo de patata bloqueado del disco triturador antes de procesar más patatas.
---	--

Algo de comida se queda en el disco después del procesamiento	Es normal que se queden pequeñas piezas después del procesamiento.
---	--

El motor se ralentiza al mezclar masa	Puede que la cantidad de masa haya excedido la capacidad máxima. Quitar la mitad de la cantidad y procesar en dos tandas. No añadir más de 250 g de masa.
---------------------------------------	---

La masa está demasiado seca	Cuando la máquina esté funcionando, añadir agua por el tubo de llenado. 1 cucharada cada vez hasta que la masa limpíe el interior del bol de procesamiento.
-----------------------------	---

La masa está demasiado húmeda	Cuando la máquina esté funcionando, añadir harina por el tubo de llenado. 1 cucharada cada vez hasta que la masa limpíe el interior del bol de procesamiento.
-------------------------------	---

El motor se ralentiza al usar cuchillas para picar	La cantidad de carne puede ser excesiva. Quitar la mitad de la cantidad y procesar en dos tandas.
--	---

La máquina vibra o se mueve durante el procesamiento	Limpiar y secar el pie de goma de la parte inferior de la unidad. Asegúrese de que no se ha excedido la capacidad de carga máxima.
--	--

MEDIO AMBIENTE

- Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.princesshome.eu

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você ignorar as instruções de segurança.

Processador de alimentos

- Este processador de alimentos está equipado com 2 interruptores de segurança. Asegure-se de seguir os passos a continuación para uma instalação correcta.

Coloque o eixo extraível no dispositivo.

Gire o bol sobre o eixo extraível do dispositivo.

- NOTA: a cubeta tiene que desbloquear el primer interruptor de seguridad. Mantenga el asa dirigida a la parte trasera y gire la cubeta en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic y el asa apunte a la derecha.
- Ajustar una de las sujeciones en el segundo orificio.
- Introduzca los ingredientes en la cubeta.
- Coloque la tapa en el bol.

ADVERTENCIA: la tapa tiene que abrir el segundo interruptor de seguridad. Asegúrese de que el borde extendido de la tapa gira en el asa del bol hasta oír un clic, la tapa se tiene que girar en el sentido de las agujas del reloj.

Use o disco para patatas fritas/juliana para ingredientes firmes para ensaladas, guarniciones, cazuclas y patatas fritas.

Utilize o disco rebanador para quesos, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacín, remolacha y cebollas.

As instruções de montagem se podem encontrar na Figura 1 no texto em inglês.

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.

• Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.

• O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.

• O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.

• Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.

• Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

• Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

• Não permita que as crianças utilizem o dispositivo sem supervisão.

• Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de alterar acessórios ou abordar partes que se movem durante a utilização.

• Desligue sempre o dispositivo da tomada se o mesmo ficar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.

• É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra

Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, collegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio elettrico in acqua o altri liquidi. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- I componenti non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie. Se esposti a calore o detergenti aggressivi potrebbero deformarsi o scolorire.
- I componenti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere puliti in acqua e sapone.
- Lasciare asciugare le parti completamente prima di riasssemblare il dispositivo.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Unità di base
2. Albero motore staccabile A + B
3. Recipiente
4. Coperchio del recipiente
5. Pesto
6. Barattolo
7. Coperchio del barattolo
8. Recipiente graduato
9. Macinatore
10. Lama in plastica
11. Unità spremiagrumi
12. Cono spremiagrumi
13. Lama in acciaio inossidabile
14. Disco per patatine fritte/julienne
15. Disco affettatrice
16. Disco emulsionante

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 1 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti avvolte con un panno umido. Non utilizzate mai prodotti abrasivi.
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa. (Nota: assicurarsi che il voltmetro sul dispositivo corrisponda alla tensione locale prima di collegare. Voltaggio 220V-240V~ 50/60Hz).
- Le lame del disco di taglio e sminuzzatore e lo sminuzzatore della lama sono molto affilate; non toccarle per evitare serie lesioni.

USO

- Posiziona la base su una superficie piana stabile, non vicina a un lavandino riempito di acqua o situazione simile. Assicurati che l'apparecchio non sia connesso all'alimentazione generale e che il selettore di velocità sia in posizione "0".
- Selezionare "1" per la modalità lenta, "2" per la modalità più veloce e "0" per spegnere l'apparecchio. Per un funzionamento breve e rapido, selezionare la modalità Pulse (A Impuls); l'interruttore non deve essere tenuto premuto nella posizione della modalità a impulsi per più di 1 minuto, in quanto ciò può causare il surriscaldamento del motore. Lasciare raffreddare l'unità prima di utilizzarla nuovamente.

Robot da cucina

- Questo robot da cucina è dotato di due interruttori di sicurezza, assicurarsi di avere completato i passaggi seguenti per un'installazione corretta.
 - Inserire l'asta removibile nel dispositivo.
 - Avvitare la ciotola sopra l'asta removibile sul dispositivo.
 - NOTA: la ciotola deve sbloccare il primo interruttore di sicurezza. Tenere il manico rivolto verso il retro e ruotare la ciotola in senso orario fino a sentire un clic e tirare il manico non è rivolto a destra.
 - Montare uno degli accessori nel secondo albero.
 - Inserire il coperchio sulla ciotola.
 - NOTA: il dispositivo deve sbloccare il secondo interruttore di sicurezza. Assicurarsi che la parte allungata sul coperchio diventi il manico della ciotola fino a sentire un clic, il coperchio deve essere ruotato in senso orario.
 - Utilizza il disco patatine fritte/julienne per gli ingredienti solidi di insalate, contorni, sformati e patatine fritte.
 - Utilizzare il disco per affettare per formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchini, barbabietole e cipolla.
- Le istruzioni di montaggio si trovano nella Figura 1 nel testo inglese.
- Utilizzare il disco per emulsionare per preparare aioli, budini istantanee, maionese, panna montata, uova sbattute, albumi montati a neve, miscelle per dolci, ecc.
- Le istruzioni di montaggio si trovano nella Figura 2 nel testo inglese.
- Utilizza la lama in plastica per la preparazione di torte e pasticcini e per lasciare raffreddare la macchina.
- Utilizzare la lama in acciaio inossidabile per tagliare carne cruda e cotta e verdure, tritare noci, preparare paté, salse, frullare zuppe e preparare crumble di biscotti e pane.
- Le istruzioni di montaggio si trovano nella Figura 3 nel testo inglese.

Spremiagrumi

- Usare lo spremiagrumi per le spremute. Al posto del coperchio inserire il colino sulla ciotola, collocare il cono sopra l'asta removibile finché non raggiunge la posizione corretta.
- NOTA: il colino deve sbloccare il secondo interruttore di sicurezza. Assicurarsi che il bordo prolungato sul colino si inserisca nel manico della ciotola fino a sentire un clic.

Le istruzioni di montaggio si trovano nella Figura 4 nel testo inglese.

Frullatore

- Inserire gli ingredienti nel frullatore e coprire con il coperchio.
- Posiziona il frullatore sul dispositivo e ruotalo in senso orario per bloccarlo.

Le istruzioni di montaggio si trovano nella Figura 5 nel testo inglese.

Seleziona una velocità o utilizza la funzione Pulse.

- Non muovere il barattolo. Tieni chiuso con il coperchio quando l'apparecchio è in funzione.

• NOTA: non usare mai il braccio con ingredienti bollenti (oltre 60°C) o asciutti e non usarlo mai per più di 1 minuto alla volta.

Macinatore

- Inserire la guarnizione nell'unità della lama assicurandosi che la guarnizione sia posizionata correttamente. Se questa è danneggiata o non inserita correttamente potranno verificarsi delle perdite.
- Inserire gli ingredienti nella ciotola del triturato.
- Avvitare la ciotola del triturato sull'unità della lama.
- Inserire la ciotola del triturato sul dispositivo e ruotarla in senso orario per bloccarla.

Le istruzioni di montaggio si trovano nella Figura 6 nel testo inglese.

• NOTA: non usare il dispositivo per più di 30 secondi alla volta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona	C'è un interruttore di sicurezza sul recipiente di preparazione/frullatore. Assicurati che il recipiente e che i sistemi di blocco siano correttamente saldi in posizione. Se il motore non si avvierà ancora, controlla il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
Disco per patatine fritte/julienne bloccato	Togli sempre eventuali pezzi di patata bloccati dal disco triturato prima di sminuzzare altre patate.
Alcuni alimenti rimangono sul disco dopo l'uso	E normalmente piccoli pezzi rimangono dopo l'uso.
Il motore rallenta quando si mescola un impasto	La quantità di impasto può aver superato la capacità massima. Togli metà dell'impasto e procedi in due volte. Non aggiungere più di 250 g di impasto.
L'impasto è troppo asciutto	Quando l'apparecchio è in funzione, aggiungi acqua attraverso il tubicino di riempimento, 1 cucchiaio alla volta fino a che la pasta si tolga all'interno della recipiente di preparazione.
L'impasto è troppo bagnato	Quando l'apparecchio è in funzione, aggiungi farina attraverso il tubicino di riempimento, 1 cucchiaio alla volta fino a che la pasta si tolga all'interno della recipiente di preparazione.
Il motore rallenta quando si utilizzano le lame di taglio	La quantità di carne potrebbe essere troppa. Togli metà dell'impasto e procedi in due volte.
L'apparecchio vibra o si muove durante il funzionamento	Pulisci e asciuga i piedini in gomma situati alla base dell'unità. Assicurati che la capacità massima di carico non sia superata.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici allo fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smesso in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzione e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza
Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.princesshome.eu.

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om detta säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Användaren får inte lämna apparaten obevakad när den är ansluten till elnätet.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de överväkars eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstärk de risker som kan uppstå.

- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de överväkars eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstärk de risker som kan uppstå.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakta eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte barn använda enheten utan tillsyn.
- Stäng av apparaten och koppla från strömförslingen innan du byter tillbehör eller delar som rör sig under användning.
- Koppla alltid bort enheten från eluttaget om den lämnas obevakad och innan montering, demontering eller rengöring.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.

- Var mycket försiktig när du hanterar blad eller skär. Var särskilt försiktig när du tar ut dem ur skälen eller bågaren, när du tömmer skälen eller bågaren och när du rengör dem. Deras skäreggar är mycket vassa och du kan bli allvarligt skadad.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:

- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motel och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

- Andra tillbehör är de som levereras med apparaten kan inte användas.
- Vänta tills rörliga delar slutar röra sig innan du tar av locket på skälen eller bågaren.

- Överskrid inte det maximala innehållet som anges på bågsaren eller mixerskälen.

Rengöring och underhåll

- Innan rengöring, dra ur kontaktens och vänta tills apparaten har svalnat.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull.
- Sänk aldrig ner den elektriska apparaten i vatten eller annan vätska. Apparaten tål inte maskindisk.
- Komponenterna är inte lämpliga för rengöring i diskmaskin. Om de utsätts för värme eller frätande rengöringsmedel kan de få fel form eller bli missfärgas.
- Delar som har kommit i kontakt med matvaror kan rengöras med vatten och diskmedel.
- Låt delarna torka ordentligt innan du monterar ihop apparaten igen.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Basenhet

2. Löstagbar drivaxel A + B

3. Skål

4. Lock till skål

5. Pämatare

6. Bågare

7. Lock till bågare

8. Målbågare

9. Kvarn

10. Knivblad av plast

11. Citruspress

12. Kon till citruspress

13. Knivblad i rostfritt stål

14. Skiva till pommes frites/strimlade grönsaker

15. Skärskiva

16. Blandningsskiva

17. AMBIENTE

18. OMSIGIVNING

19. PL Instrukcie użytkowania

20. BEZPIECZEŃSTWO

21. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

22. SÄKERHET

23. ANVÄNDNING

24. MATBEREDAREN

25. PÅRÖDRIBNICAZ

26. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

27. OPAS CZEŚCI

28. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

29. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

30. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

31. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

32. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

33. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

34. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

35. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

36. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

37. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

38. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

39. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

40. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

41. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

42. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

43. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM

44. PRZED PIERWSZYM UŻYCZM</h3

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual do utilizador

IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie



FOOD Processor
01221054.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRICIÓN DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZEŠTÍ / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÜCÁSTÍ



[WEEE Logo]

- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušenosť a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čistění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponovujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nenechávejte děti používat zařízení bez dohledu.
- Před výměnou doplňků nebo dotykáním se součástí, které se při provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte jej ze zásuvky.
- Zařízení vždy vypněte ze zásuvky, když je bez dozoru, i před jeho sestavením, rozebráním nebo čištěním.
- Je naprostě nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
- Při manipulaci s noži nebo vložkami budete opatrni. Obzvláště budete opatrni, když je vydáváte z mýsy nebo nádoby při jejich vyprázdrování nebo čištění. Jejich brity jsou velmi ostré, můžete se vážně poranit.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:

 - kuchyní personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na statcích a farmách.

- Nelze používat jiné příslušenství než to, které bylo dodáno se spotřebičem.
 - Před sundáváním víka z mýsy nebo nádoby vždy vyckeletal, až se pohyblivé části zastaví.
 - Nepřekračujte maximální obsah, který je uvedený na mýse nebo nádobě mixera.
- Čištění a údržba**
- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
 - Spotřebič vycistěte vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátenku, které by mohly spotřebič poškodit.
 - Spotřebič nikdy neponorojte do vody ani jiné kapaliny. Spotřebič není vhodný pro mytí v myčce.
 - Součásti nejsou vhodné do myčky na nádobí. Když jsou vystaveny teplu či leptavým čisticím, mohou ztratit tvar a barvu.
 - Součásti přicházející do kontaktu s potravinami lze čistit v mydlové vodě.
 - Před smontováním přístroje ponechte součásti oschnout.

- POPIS SOUČÁSTÍ**
- Základní jednotka
 - Odmíratelný hnací hřídel A + B
 - Miska
 - Vložky misky
 - Posunovač potraviny
 - Nádoba
 - Víka nádoby
 - Odměrka
 - Mlynec
 - Plastové čepely
 - Jednotka odstraňovače citrusových plodů
 - Jednotka odstraňovače citrusových plodů
 - Cepely z nerezové oceli
 - Kotouč na hranolky/Julienne
 - Krajec kotouč
 - Emulační kotouč

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochranou folii nebo plast.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče otevřete všechny odmíratelné součásti vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky. (Poznámka: Před prvním zapojením spotřebice se ujistěte, že napětí, které je uvedeno na jeho štítku, odpovídá napětí v dané zásuvce. Napětí 220 V-240 V- 50/60 Hz).
- Nože krájecího a struhacího kolečka a sekací nůž jsou velmi ostré, předejděte fyzickému kontaktu, mohli byste se vážně poranit.

POUŽITÍ

- Umístěte základnu na rovný stabilní povrch, nikoli do blízkosti dřeva naplněného vodou nebo podobného prostředí. Ujistěte se, že přístroj není připojen k hlavnímu přívodu elektrické energie a volci rychlosť je polohou "0".
- V případě ignorování týchto bezpečnostních pokynov na výrobca vzdáva akejkolvek zodpovědnosti za vzniknutou škodu.

Kuchařský robota

- Tento robota je vybaven dvěma bezpečnostními spínači, proto zajistěte, abyste správně provedli následující kroky instalace.
- Vložte odmíratelnou hřídel do přístroje.
- Připevněte na hřídel misu.
- PONZAMKA: misa musí zavacinkovat první bezpečnostní spínač. Směrujte rukojetí směrem dolů a otočte misu ve směru hodinových ručiček dokud zakliknutí zazněje a rukojet nebude směrovat doprava.
- Nasadte jeden z nástavců na druhou hřídel.
- Na misu položte vložku.
- Na misu položte vložku.
- PONZAMKA: vložky musí zavacinkovat druhý bezpečnostní spínač. Směrujte rukojetí směrem dolů a otočte misu ve směru hodinových ručiček dokud zakliknutí zazněje a rukojet nebude směrovat doprava.
- Kotouč na hranolky/Julienne používejte na pevné ingredience pro přípravu salátů, přílohy, zapékání pokrmů a hranolky.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 2 v anglickém textu.
- Emulační disk používejte na česnekovou majonézu, instantní pudink, majonézu, šlehačku, sléhanou vejce, vaječné bílkы a směsi na piškotové plátky.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 3 v anglickém textu.

Odstraňovač na citrusové plody

- Odstraňovač používejte pro lisování šťávy z ovoce. Místo krytu do mísy vložte silikonovou foliu až úplně dolů zasuňte lis.
- PONZAMKA: silikon musí zavacinkovat druhý bezpečnostní spínač. Zajistěte, aby protáčený jazyček na viku zavcal do rukojeti misy, dokud neuslyšíte kliknutí.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 4 v anglickém textu.

Mixér

- Do mixéru vložte ingredience a přikryjte vložkou.
- Nasadte mixér na přístroj a otočením ve směru hodinových ručiček jej zajistěte.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 5 v anglickém textu.
- Zvolte rychlosť nebo použijte pulzní ovládání.
- Nehýbejte s nádobou. Během provozu přístroje musí být vložka stále nasazené.
- PONZAMKA: nikdy nepoužívejte nádobu pro horké (nad 60 °C) nebo suché ingredience a nikdy ji nenechávejte v provozu po dobu delší než 1min najednou.

Mýnek

- Na jednotku nožů upewněte, že seříšnice kroužek a zajistěte, aby správně seděl. Pokud není správně upewněn nebo bylo poškozeno, dojde k protékání.
- Do nádoby krájce vložte ingredience.
- Nádoba krájce je připevněte na jednotku nožů.
- Umístěte nádoba krájce na místo a otočte ji ve směru hodinových ručiček, aby neuslyšíte zvuk kliknutí.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 6 v anglickém textu.
- PONZAMKA:nikdy nenechávejte přístroj v provozu po dobu delší než 1min najednou.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Problém	Možné řešení
Přístroj nepracuje	Na míse/nádobě, v níž zpracovávate potraviny, se nachází kuchynský spínač. Ujistěte se, že mísa i základna jsou bezpečně zajistěny v pozávrazeném poloze. Pokud se motor přesto nespustí, kontrolejte napájecí kabel a zásuvku.
Kotouč na hranolky/Julienne je zablokován	Před zpracováním dalších brambor vždy odstraňte ze sekacího kotouče všechny zablokované kousky brambor.
Po zpracování zůstávají na kotouči zbytky potraviny.	Je normální, že po zpracování zůstávají na kotouči menší zbytky potraviny.
Motor se při míchání těsta zpomaluje	Množství těsta je možná větší než je maximální kapacita. Ked' ich vyberáte z mísy alebo pohára, ked' ich zůstane. Ich rezné hrany sú veľmi ostré, môžete sa vážne zraníť.
Těsto je příliš suché	Těsto je příliš suché
Těsto je příliš vlhké	Za chodu přístroje přidávejte do těsta přes plnicí trubici po lžičicích vody, dokud těsto nepojene všechny zbytky nacházející se uvnitř mísy, v níž je mícháno.
Motor se při použití sekacích nožů zpomaluje	Množství másla je pravdopodobně příliš velké. Odeberte polovinu másla a zpracovávejte ve dvou dávkach.
Stroj při zpracování vibruje nebo se pohybuje	Vyčistěte a osušte gumové nožičky ve spodní části přístroje. Ujistěte se, že není překročena maximální kapacita zpracovávané potraviny.

PROSTŘEDÍ

- Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebici, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorní. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklat použitých domácích spotřebičů významné přispíváte k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému mistru se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

- Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.princesshome.eu

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov na výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosť za vzniknutú škodu.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre instaláciu do skrinej či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotřebica utrite všetky demonštratívne dievy.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Používateľ nesmie nechať spotřebič bez dozoru, keď je pripojený k napájaniu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na specifikované účely v domácom prostredí.

- Tento spotřebič nesmej používať v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmej používať dle mýsu vložky.
- PONZAMKA: vložky musí zavacinkovat druhý bezpečnostní spínač. Směrujte rukojetí směrem dolů a otočte misu ve směru hodinových ručiček, aby neuslyšíte kliknutí.
- Kotouč na hranolky/Julienne používejte na pevné ingredience pro přípravu salátů, přílohy, zapékání pokrmů a hranolky.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 2 v anglickém textu.
- Emulační disk používejte na česnekovou majonézu, instantní pudink, majonézu, šlehačku, sléhanou vejce, vaječné bílkы a směsi na piškotové plátky.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 3 v anglickém textu.

- Odstraňovač používejte pro lisování šťávy z ovoce. Místo krytu do mísy vložte silikonovou foliu až úplně dolů zasuňte lis.
- PONZAMKA: silikon musí zavacinkovat druhý bezpečnostní spínač. Zajistěte, aby protáčený jazyček na viku zavcal do rukojeti misy, dokud neuslyšíte kliknutí.
- Pokyny k montáži naleznete na obrázku 4 v anglickém textu.

- Spodok umiestnite na rovnú stabilnú povrch, nie blízko umývadla naplneného vodou alebo podobného prostredia. Uistite sa, že spotřebič nie je pripojený k sieťovému napájaniu a volci rychlosť je v polohе "0".
- Pri pomaly režime vložte volbu "1", pre rychlejší režim vyberte volbu "2" a pri vysokom režime vyberte volbu 0. Pre rychlejšie a krátke sekanie, vyberte Impulzívny režim "Pulse". Malí by ste pokračovali v tejto polohе a pridávali spínac smerom nadol, ne dlhšie ako jednu minútu, kvôli možnému prehriatie motoru. Nechajte jednotku vychladniť pred ďalším použitím.

16. Emulačný disk

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstraňte nálepky, ochranou foliu alebo plastové vrecko.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre instaláciu do skrinej či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotřebica utrite všetky demonštratívne dievy.
- Zasuňte napájací kábel do zásuvky.(Poznámka: Pred pripojením zariadenia do siete sa uistite, že napájacie výrobky sú v súlade s miestnym napäťom siete. Napätie 220V-240V- 50/60Hz).
- Nože rezacejco a sekacejco kotúč a kovový nož sú vždy ošetrované, výhľadajte na fyzickému kontaktu, aby sa predložilo väčšinu poranenia.

POUŽÍVANIE

- Spodok umiestnite na rovnú stabilnú povrch, nie blízko umývadla naplneného vodou alebo podobného prostredia. Uistite sa, že spotřebič nie je pripojený k sieťovému napájaniu a volci rychlosť je v polohе "0".
- Pri pomaly režime vložte volbu "1", pre rychlejší režim vyberte volbu "2" a pri vysokom režime vyberte volbu 0. Pre rychlejšie a krátke sekanie, vyberte Impulzívny režim "Pulse". Malí by ste pokračovali v tejto polohе a pridávali spínac smerom nadol, ne dlhšie ako jednu minútu, kvôli možnému prehriatie motoru. Nechajte jednotku vychladniť pred ďalším použitím.

Kuchařský robota